

MICHELIN

FLORYDA

ERGO
HESTIA®

Tytuł: Floryda. Michelin

Teksty: Floride. Le Guide Vert

Tłumaczenie: Ewa Poniedziałka

Redaktor prowadzący: Miron Kokosiński

Redakcja: Magdalena Matyja-Pietrzyk

Korekta: Wioleta Grządkowska

Projekt graficzny: Dawid Kwoka

Skład i redakcja techniczna: Sabina Binek

Projekt okładki: Jan Paluch

Zdjęcie na okładce: Shackelford Photography / Shutterstock.com

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawnictwo Helion dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawnictwo Helion nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Wydawnictwo Helion

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 230 98 63

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

Księgarnia internetowa: <http://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<http://bezdroza.pl/user/opinie/?beflo1>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzje.

Wydanie I

ISBN: 978-83-283-4196-8

Copyright © Le Guide Vert Michelin – Michelin & cie

MICHELIN TRAVELPARTNER, 27 cours de l'île Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt

Copyright © for the Polish Edition by Helion, 2018

- **Kup książkę**
- **Poleć książkę**
- **Oceń książkę**

- **Księgarnia internetowa**
- **Lubię to!**
- Nasza społeczność**

FLORYDA



© DavidArts / Fotolia.com

Kup książkę

Poleć książkę



© Migclick / Fotolia.com

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)



**INFORMACJE
PRAKTYCZNE**

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)

RESTAURACJE

Polecamy

Wykaz wartych polecenia restauracji, kawiarni i innych lokali gastronomicznych znajduje się na końcu rozdziałów poświęconych poszczególnym miastom. Ceny podane w przewodniku to średnie ceny posiłków złożonych najczęściej z jednego obfitego dania oraz sałatki i napoju niealkoholowego.

Typy restauracji

Pod nazwą „restauracja” kryją się bardzo różne typy lokali – od snack-barów przez lokale wchodzące w skład **dużych sieci** (Applebee’s, Chili’s, TGI Friday’s, Red Lobster, Olive Garden...) po **eleganckie restauracje** otwarte wieczorami.

Niektóre serwują tylko śniadania, inne jedynie kolacje, a jeszcze inne oferują posiłki przez cały dzień.

Bary i **coffee shops** mają zwykle w ofercie przekąski (obfite i niedrogie). Wszędzie można znaleźć klasyczne, tanie **fast foody** w stylu McDonald’s albo z chińskim i meksykańskim jedzeniem. Pizzerie i włoskie restauracje nie należą do najtańszych.

Posiłki

W Stanach Zjednoczonych można jeść o każdej porze dnia i w dowolnym porządku – nikt się nie dziwi, jeśli zamówimy np. przystawkę i deser.

Śniadanie

Śniadanie (*breakfast*) to obfity posiłek w dobrej cenie (5–15 USD, w zależności od liczby składników) podawany między 7.00 a 11.00 lub 11.30 (gdzieniegdzie przez cały dzień).

Typowe składa się z **jaj** sadzonych (*sunny side up*), omeletu albo jajecznicy (*scrambled eggs*), tostów, **grillowanego bekonu**, **kielbasek** (*sausages*) i ziemniaków (*hash browns*).

Śniadanie w słodkiej wersji to zwykle **naleśniki** (*pancakes*), **gofry** (*waffles*), słodkie grzanki z jajkiem (*french toast*), muffiny, pączki oponki (*donuts*) lub **bajgle** podawane z kremowym serkiem. Do tego kawa, herbata i sok z pomarańczy.

W soboty i w niedziele wiele restauracji oferuje **brunch** (kombinacja śniadania i lunchu).



© hickman / Fotolia.com



Floryda słynie z owoców morza

Lunch

Lunch serwowany jest do ok. 15.00. Najtańszy będzie ciepły lub zimny **sandwicz** (4–9 USD) podawany z frytkami, sałatką coleslaw lub zupą.

Alternatywa to ogromna porcja samej **sałatki**. W barach i bufetach sałatkowych (*salad bars*) można ją skomponować samemu (6–12 USD).

Restauracje i bary mają przeważnie w ofercie niedrogie *lunch menu* (8–12 USD) złożone z ciepłych dań, przy czym w porze lunchu porcje są nieco mniejsze niż wieczorem.

Restauracje chińskie i meksykańskie (np. sieć Chipotle, która używa produktów ekologicznych i cieszy się dobrą reputacją) proponują tzw. bufet do syta (*all-you-can-eat-buffets*) – w weekendy w cenie ok. 10 USD, a w tygodniu nawet taniej, ale wówczas zdarza się, że jakość pozostawia wiele do życzenia.

Kolacja

Kolację jada się przeważnie od 17.00 do 19.00, lecz w dużych miastach przychodzi na nią pora później. To zazwyczaj najbardziej obfity posiłek dnia. Wybór potraw jest zwykle podobny do tych proponowanych w ramach lunchu (sandwicze, sałatki, bufet), lecz porcje są większe, a ceny wyższe.

W wyrafinowanych restauracjach karta dań jest podzielona na trzy

części: przystawki (*appetizers/starters*) – 7–15 USD; dania główne (*entrées*), serwowane z zupą, sałatką lub dodatkami (*sides*) do wyboru – 15–30 USD; desery (*desserts*), które są ogromne i bardzo słodkie – 6–10 USD.

Dobrze wiedzieć – W niektórych lokalach między 16.00 a 18.00 można skorzystać z atrakcyjnej cenowo oferty wcześniejszej kolacji (*early bird special* lub *early bird dinner*).

Napoje

W wielu lokalach nie można kupić alkoholu. Bardziej wyszukane dysponują **kartą win** (z Kalifornii, Chile, Australii, Włoch, czasem z Francji). Wina są na ogół drogie, przy czym niektóre sprzedaje się na kieliszki (6–15 USD).

Do posiłków podaje się wodę z kranu z dodatkiem lodu. Woda mineralna trafia się rzadko i jest droga. Amerykanie zamawiają zazwyczaj mrożoną herbatę z cukrem lub bez (*iced tea sweetened/unsweetened*). Jeśli kelner proponuje dolewkę (*refill*), zgódźmy się – jest wliczona w cenę.

W barach można spróbować licznych **piw** amerykańskich (np. Coors, Budweiser, Michelob) i meksykańskich (Corona, Dos Equis) oraz rozmaitych specjałów z lokalnych browarów (*microbreweries*). *Draft beer* i *beer on tap* to piwo lane.



© Rexi Video / Fotolia.com

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)



ZAPROSZENIE DO PODRÓŻY

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)

OTO FLORYDA

Szpalery palm, kilometry jasnych plaż i przejrzystych wód, a tuż obok nowoczesne drapacze chmur, ekskluzywne kurorty i drogi biegnące aż po horyzont. Bujna roślinność, egzotyczne rafy koralowe i coraz silniej dające się we znaki zdradliwe huragany. Floryda ma wiele twarzy!

Więcej niż stereotyp

Podczas wakacji na Florydzie można odnieść wrażenie, że wszystko kręci się tu wokół turystyki nadmorskiej, lecz w rzeczywistości większość ludności stanu jest zatrudniona w innych sektorach. Wypoczynek może oznaczać zarówno wędkowanie czy spacerowanie na łonie przyrody i przesiadywanie w barach z grupką przyjaciół przy butelce piwa, jak i rejsy na luksusowych jachtach, popołudniowe koktajle i eleganckie wieczorne przyjęcia. Florydę nie bez powodu nazywa się „słonecznym stanem” (Sunshine State) – wspaniały klimat, mnóstwo imprez kulturalnych i sportowych oraz charakterystyczna południowa gościnność gwarantują wszystkim przyjezdnym niezapomniany pobyt. Nie wolno jednak zapominać, że mieszkańcy wcale nie mają tu łatwego życia – Floryda nadal odczuwa konsekwencje kryzysu, który na początku tego tysiąclecia głęboko dotknął Stany Zjednoczone i cały świat zachodni, co więcej, nawiedzają ją tragiczne w skutkach huragany.

Ludność

80% populacji Florydy urodziło się poza tym stanem. Część przybyła na te tereny w poszukiwaniu pracy, inni znaleźli tu schronienie, uciekając przed represjami, jeszcze inni wybrali to miejsce o wspaniałym klimacie na spędzenie emerytury. W XX w. Floryda może się poszczycić jednym z najwyższych wskaźników wzrostu demograficznego w Stanach Zjednoczonych: w 1900 r. była na 33. miejscu w stanowym rankingu zaludnienia, w 1960 r. plasowała się na 10. miejscu, a obecnie jest trzecim najbardziej zaludnionym stanem (po Kalifornii i Teksasie).

Zmieniało się też rozmieszczenie ludności: z biegiem lat północna część Florydy wyludniła się na korzyść regionów południowych – aktualnie jedna trzecia populacji mieszka w rejonie Gold Coast, przy stukilometrowym pasie wybrzeża między Miami a Palm Beach.

Mniejszości

Najliczniejszą mniejszością Florydy (23,6%) jest ludność pochodzenia **latynoamerykańskiego**.

Afroamerykanie – druga ważna grupa – w 1900 r. stanowili 44% populacji, obecnie ich liczebność spadła do ponad 16%. Dawniej zamieszkiwali głównie rolnicze tereny na północy stanu, ale w ostatnich latach duże grupy przemieściły się w kierunku Gold Coast i w okolice Jacksonville.

Seminolowie to najmniej liczna (ok. 2 tys. osób), a zarazem najbardziej charakterystyczna grupa etniczna Florydy. Ten indiański lud zamieszkuje tereny stanu od XVIII w. Szczępy Indian, które żyły tu wcześniej, wymarły przed ich przybyciem, a w połowie XIX w. również większość Seminolów została wywieziona do Oklahomy. Indianie żyją w rezerwach, np. w rejonie Everglades.

Crackers kontra Yankees

Cracker to pejoratywne określenie pierwszych białych kolonizatorów, którzy na farmach północnej Florydy strzegali swych mizernych włości i bydła za pomocą bicia (*whip-cracking*). Potomkowie florydzkich pionierów uważają jednak, że tego rodzaju rodowód jest powodem do dumy (*proud to be a redneck*) – w lokalnej mentalności tkwi głęboko zakorzeniona niechęć do Jankeów (*Yankees*) z północno-wschodniej Ameryki. Podobnie jak w Georgii czy w Alabamie, na Florydzie

przeważają poglądy konserwatywne i liberalne, a jednak ciągle jest tu dozwolona kara śmierci i nie trzeba mieć pozwolenia na posiadanie broni.

Nowi mieszkańcy

Po II wojnie światowej na Florydę zaczęli ścigać **emeryci**, którzy do dzisiaj stanowią duży odsetek ludności stanu. Wielu z nich to rezydenci sezonowi, tzw. *snowbirds*, spędzający w ciepłym i przyjaznym klimacie jedynie zimę. Obecność osób starszych jest ważnym kołem zamachowym gospodarki.

Na Florydę – zwłaszcza na Gold Coast – napływała masowo także ludność latynoamerykańska, szczególnie po rewolucji kubańskiej z 1959 r. Obecnie mniejszość ta stanowi znaczącą siłę polityczną, gospodarczą i kulturalną.

Gospodarka

Floryda została przyłączona do Stanów Zjednoczonych w 1821 r. W tym okresie duża część populacji żyła na północy stanu obfitującej w dobrze prosperujące plantacje. Po wojnie secesyjnej zaczęły się tu rozwijać inne gałęzie gospodarki, np. eksploatacja lasów, uprawa cytrusów, transport morski i produkcja cygar na skalę ogólnokrajową. Pod koniec XIX w. powstała tu linia kolejowa i nastąpił

prawdziwy rozkwit gospodarczy stanu. W latach 20. XX w. nasiliło się zjawisko spekulacji gruntami, któremu kres położyło nadejście wielkiego kryzysu (1929). Po II wojnie światowej zaczął się ponowny napływ ludności – zarówno młodych ludzi szukających tu szczęścia, jak i emerytów marzących o ciepłym klimacie – co wydatnie przyczyniło się do przyspieszenia tempa rozwoju gospodarczego.

Rolnictwo

Floryda znajduje się w czołówce produkcji rolnej USA. Stan dostarcza owoców, warzyw i jest producentem sadzonek drzew i krzewów eksportowanych na północ kraju. Pod koniec XVI w. wprowadzono tu uprawę cytrusów, która przynosi ponad 20% dochodów stanu. Floryda jest największym producentem pomarańczy (75% produkcji Stanów Zjednoczonych i 40% produkcji światowej) oraz grejfrutów.

Floryda jest również najważniejszym producentem trzciny cukrowej w USA, szczególnie od czasu zerwania stosunków handlowych z Kubą w 1961 r. – pokrywa połowę zapotrzebowania rynku. To także drugi po Kalifornii krajowy producent warzyw. Uprawia się tu głównie pomidory, kukurydzę, zieloną paprykę,



© iia.fr / Depositphotos.com

Florydę zamieszkuje wielu seniorów



1244). Szybko przyszła kolej na przyciągający wzrok budynek **Carlyle'a** z 1941 r. (nr 1250) oraz wykończony alabastrem gmach **Cardozo** z 1939 r. (nr 1300). Renowacji poddano również rezydencję **Cavalier** z 1936 r. (nr 1320) oraz największy zabytek tego stylu w mieście – **The Tides** (nr 1220) – powstały w 1936 r. według projektu L. Murraya Dixona.

Spacer szlakiem zabytków można kontynuować, idąc wzdłuż Collins Ave. (s. 50).

The Wolfsonian-FIU ★★ B2

1001 Washington Ave. – tel.: 305 531 1001 – www.wolfsonian.org – codz. z wyj. śr. 10.00–18.00 (pt. do 21.00, nd. od 12.00) – 12 USD (6–12 lat: 8 USD), wstęp wolny w pt. 18.00–21.00.

Gmach Washington Storage Company, wybudowany w 1927 r. według projektu architektów Robertsona i Pattersona, wyróżnia się betonową fasadą w stylu mauretańskim. Dawniej znajdował się tu strzeżony skład, do którego bogacze z Miami oddawali w depozyt cenne przedmioty. Obecnie budynek należy do Florida International University. Wewnątrz mieści się muzeum oraz centrum badawcze, które sprawuje pieczę nad zbiorami Mitchell Wolfson Collection. Ośrodek zajmuje się konserwacją zabytków i posiada kolekcję 70 tys. dzieł sztuki amerykańskiej i europejskiej

(brytyjskiej, niemieckiej, włoskiej i holenderskiej) z lat 1885–1945, w tym rysunki, makiety architektoniczne, rzeźby, ceramikę, szkło oraz meble. Na piątym piętrze placówka prezentuje stałą ekspozycję ok. 300 prac z kolekcji ośrodka (urbanistyka, wzornictwo przemysłowe, reklama, propaganda polityczna), a na szóstym i siódmym gości wystawy czasowe. W budynku znajdują się również pracownie konserwatorskie i biura. W głównym hallu stoi **fontanna**, w którą wkomponowano okazałą kratę okienną z terakoty, przeniesioną tu z budynku teatru powstałego w 1929 r.

Washington Avenue A2–3/B1–2

Old City Hall – 1130 Washington Ave.

Utrzymany w stylu śródziemnomorskim dawny ratusz wybudowano po przejściu huraganu w 1926 r.

World Erotic Art Museum – 1205

Washington Ave. – tel.: 305 532 9336 – www.weam.com – pn.–czw. 11.00–22.00, pt.–nd. 11.00–24.00 – 15 USD – wstęp tylko dla osób pełnoletnich. Muzeum prezentuje prywatną kolekcję sztuki erotycznej, na którą składają się 4 tys. eksponatów.

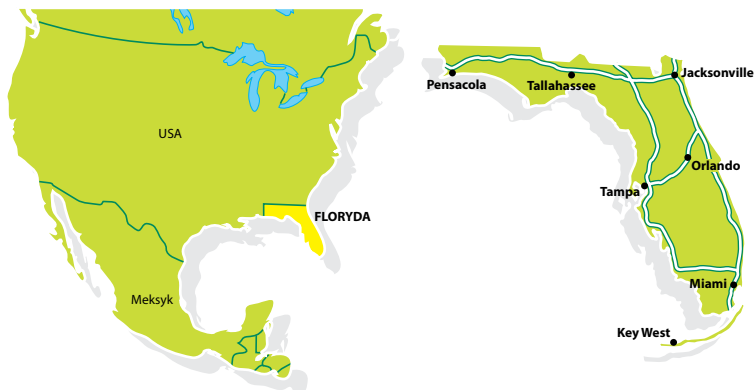
US Post Office – 1300 Washington Ave.

Budynek jest doskonałym przykładem architektury powstałej w okresie przeprowadzonych w latach 30. robót publicznych. Styl ten określa się



Washington Avenue – budynek w stylu art déco

FLORYDA



Ruszaj w świat z przewodnikiem Michelin!

- poręczny format
- czytelny układ treści
- fascynujący portret regionu
- liczne ciekawostki
- aktualne informacje praktyczne

Michelin zaprasza Cię do wspólnego odkrywania najpiękniejszych zakątków Florydy. Z tym przewodnikiem zwiedzanie będzie prawdziwą przyjemnością! Szukasz niezwykłych miejsc i intrygujących zabytków? Nic prostszego! Dzięki gwiazdkom przy nazwach obiektów, dzielnic i miast nie pominiessz żadnej turystycznej atrakcji. Szczegółowe plany i mapy ułatwią poruszanie się po miastach i regionie. Starannie dobrane propozycje miejsc pomogą Ci znaleźć niebanalny nocleg, restaurację czy kawiarnię, w których spędzisz wyjątkowe chwile.

Gwiazdki – tradycyjny system oceny atrakcji turystycznych:

- ★★★ zobacz koniecznie
- ★★ warto odwiedzić
- ★ godne uwagi

Księgarnia internetowa:
<http://bezdroza.pl>

Zamówienia telefoniczne:
tel.: 0 801 339900
kom.: 0 601 339900

ISBN 978-83-283-4196-8



9 788328 341968



Zaplanuj trasę podróży
z serwisem
www.ViaMichelin.com

Cena 20,90 zł

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA WYDAWNICZA

 **Helion SA**